

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di albicocche (non troppo mature)
- 3 uova
- 100 g di farina
- 2 cucchiaini di mandorle macinate
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 150 g di zucchero
- 50 g di burro
- zucchero a velo
- burro per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Foderate con carta da forno una teglia di 24 cm e imburratela, in modo da sformare con facilità il dolce. Snocciolate le albicocche e dividetele a grossi spicchi. Disponete le albicocche a raggiera sul fondo dello stampo, cercando di non lasciare spazi vuoti e mettendo tutti gli spicchi ben vicini gli uni agli altri. Montate i tuorli con burro e zucchero fino a ottenere una crema gonfia e pallida e unite la farina setacciata con il lievito e le

mandorle, aggiungendo il composto poco alla volta a cucchiariate.

Amalgamate infine gli albumi montati a neve. Accendete il forno a 190°. Versate l'impasto sulle albicocche, inserite lo stampo nel forno e cuocete il dolce per 45 minuti.

Sformate la torta rovesciandola sulla gratella, fatela intiepidire e cospargetela di zucchero a velo.